Downloaded from www.vandenborre.be

HK854220FB

Notice d'utilisation

Table de cuisson vitrocéramique à induction

Downloaded from www.vandenborre.be

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 2
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 4
DESCRIPTION DE L'APPAREIL 6
NOTICE D'UTILISATION 8
- Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt 8
- Dispositif d'arrêt de sécurité 8
- Le niveau de cuisson 9
- Démarrage automatique de la cuisson 9
- Activation/désactivation de la fonction Booster 9
- Utilisation du minuteur 10
- Activation de la fonction STOP+GO 11
- Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande 11
- Le dispositif de sécurité enfants 11
- OffSound Control (Désactivation/activation des signaux sonores) 12

CONSEILS UTILES 12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 14
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 15
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 16
- Emballage 16

Sous réserve de modifications

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

AVERTISSEMENT
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.

AVERTISSEMENT
La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.

AVERTISSEMENT
Danger d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégats permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.
- Laissez un espace ouvert de 5 mm sous le plan de travail et à l'avant de l'appareil pour la ventilation.

Downloaded from www.vandenborre.be

AVERTISSEMENT
Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil , notez les données qui figurent sur la plaque signalétique :

- Désignation du modèle (Modèle)...
- Référence produit (PNC) ....
- Numéro de série (S. N.) .....

La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson.

Modell HK854220F-B		Prod.Nr. 949 593 274 00
Typ 58 GBD C2 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG-ELECTROLUX		

Avertissement importants

AVERTISSEMENT
Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil.
Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.
Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.
Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recylage conforme et réglementaire, etc.).
Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.
Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.

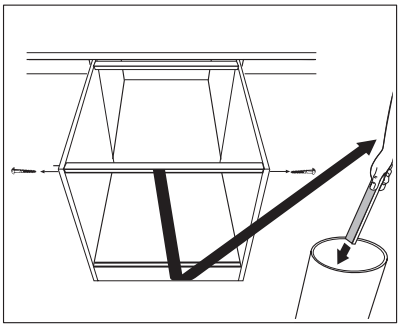
Downloaded from www.vandenborre.be

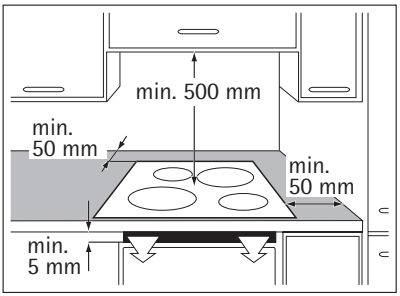
AVERTISSEMENT
Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

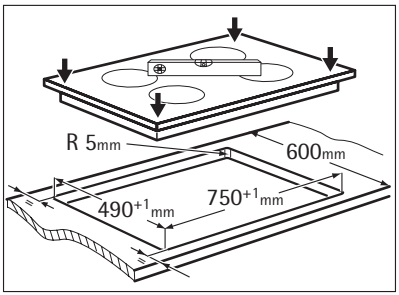
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

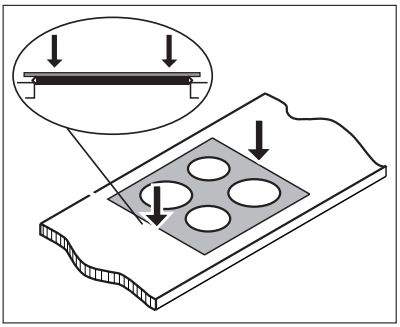
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

Montage

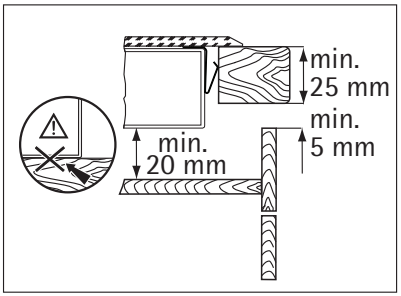


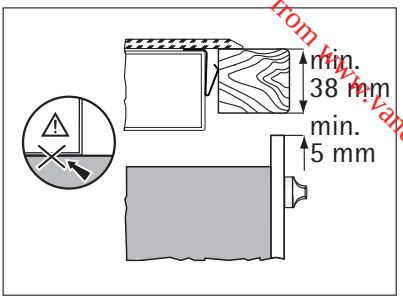




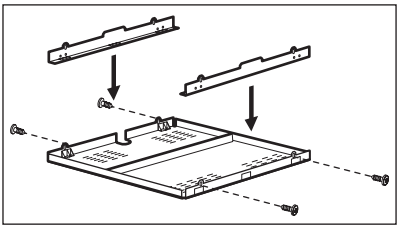


Downloaded from www.vandenborre.be



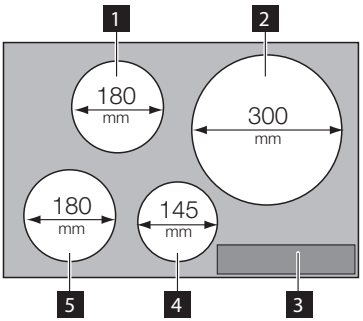


Si vous utilisez un boîtier de protection (accessoire supplémentaire), l'espace ouvert de ventilation de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

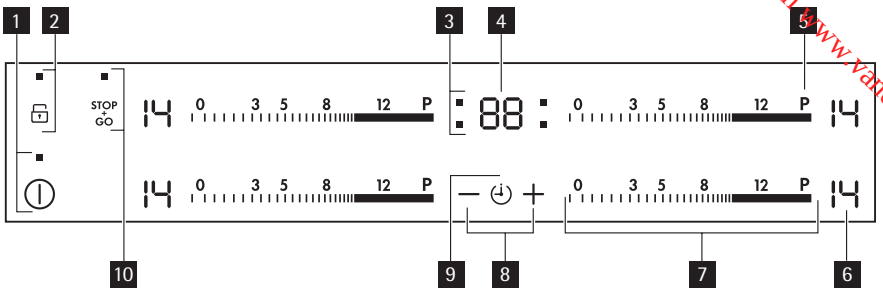
Présentation de la table de cuisson



1 Foyer à induction 1800 W, avec fonction Booster 2800 W
2 Zone de cuisson à induction 2400 W, avec fonction Booster 3700 W
3 Bandeau de commande
4 Foyer à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
5 Foyer à induction 1800 W, avec fonction Booster 2800 W

Downloaded from www.vandenborre.be

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson
2	🔒 verrouillage avec voyant	Activation et désactivation de la fonction de verrouillage des touches ou de la Sécurité enfants
3	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Affichage de la zone à laquelle se réfère le temps sélectionné
4	Affichage du minuteur	Affichage de la durée en minutes
5	P	Activation de la fonction Booster
6	Indicateur du niveau de cuisson	Affichage du niveau de cuisson
7	bandeau de commande	Pour régler le niveau de cuisson
8	+ / −	Augmentation ou diminution de la durée
9	⏲	Sélection d'une zone de cuisson
10	STOP+GO avec voyant	Activation et désactivation de la fonction STOP +GO

Affichage des niveaux de puissance

Des voyants confirment l'activation des fonctions sélectionnées

Affichage	Description
0	Le foyer est éteint
1 - 14	Le foyer est allumé
u	Maintien au chaud
A	La fonction de montée automatique en température est activée
P	La fonction Booster est activée
E + chiffre	Anomalie de fonctionnement
≡ / = / -	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle - 3 niveaux) : cuisson en cours / maintien au chaud / chaleur résiduelle

Downloaded from www.vandenborre.be

Affichage	Description
L	La sécurité enfants est activée
F	Utilisation d'un récipient non adapté, trop petit ou absence de récipient sur le foyer
-	L'arrêt de sécurité est activé

OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle - 3 niveaux)

AVERTISSEMENT

H / H / H La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les foyers à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La chaleur résiduelle des récipients de cuisson suffit pour chauffer légèrement la table vitrocéramique.

NOTICE D'UTILISATION

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

Dispositif d'arrêt de sécurité

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez pas enlevé l'objet.
- en cas de surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Avant de réutiliser la table de cuisson, laissez refroidir la zone de cuisson.
- vous utilisez des récipients qui ne sont pas adaptés. F s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.
- vous n'avez pas mis à l'arrêt une zone de cuisson ou modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps, - s'allume et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

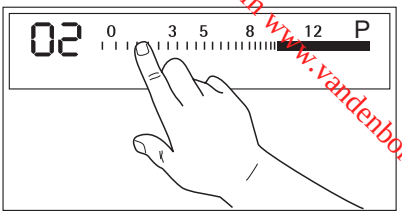
Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	1 - 3	4 - 6	7 - 8	9 - 14
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure.

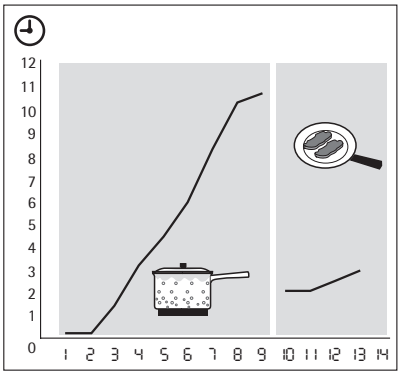
Downloaded from www.vandenborre.be

Le niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de commande sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



Démarrage automatique de la cuisson



Il est possible d'atteindre rapidement le niveau de cuisson désiré en activant la fonction de Démarrage automatique de la cuisson. Cette fonction permet d'atteindre le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le graphique) puis de descendre progressivement au niveau de cuisson souhaité.

Activation de la fonction Chauffe automatique pour un zone de cuisson :

1. Appuyez sur P ([P] s'affiche).
2. Sélectionnez immédiatement du doigt la température souhaitée. Après 3 secondes [A] s'affiche.

Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

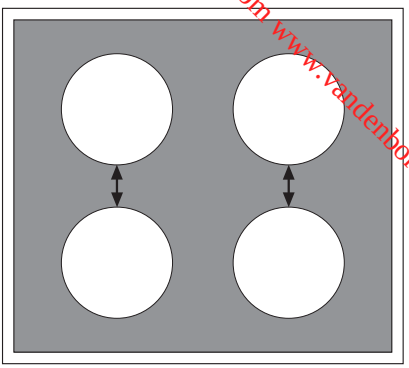
Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction pendant 10 minutes au maximum. La zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson [14] Pour l'activer , appuyez sur P et [P] s'active. Pour le désactiver, régler un niveau de cuisson entre [1] et [14] .

Downloaded from www.vandenborre.be

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson formant une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance sur une zone de cuisson de la paire en la portant au niveau maximum et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson couplée. L'affichage indique en alternance la puissance maximum et celle de la zone correspondante.



Utilisation du minuteur

Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour régler la durée de fonctionnement du foyer pendant une cuisson.

Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de puissance avant ou après le réglage du minuteur.

- **Sélection d'un foyer :** appuyez plusieurs fois sur ◴ jusqu'à ce que le voyant du foyer souhaité s'allume.
- **Utilisation du minuteur progressif :** appuyez sur + du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant du foyer clignote plus lentement, le décompte du temps est activé.
- **Contrôle du temps restant :** sélectionnez la foyer avec ◴ . Le voyant de la foyer clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.
- **Réglage du temps sur le minuteur progressif :** sélectionnez la foyer avec ◴ et appuyez sur + ou − .
- **Arrêt du minuteur :** sélectionnez la foyer avec ◴ . Appuyez sur − . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la foyer s'éteint. Pour mettre à l'arrêt, vous pouvez aussi appuyer sur + et − en même temps.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson s'éteint.

- **Désactivation du signal sonore :** appuyez sur ◴

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

- **Sélection du foyer (si plus d'un foyer est en cours d'utilisation) :** appuyez plusieurs fois sur ◴ jusqu'à ce que le voyant du foyer souhaité s'allume.
- **Activation de la fonction CountUp Timer:** appuyez sur − du minuteur UP s'affiche. Lorsque le voyant du foyer clignote plus lentement, le décompte est progressif, l'affichage alterne entre UP et la durée écoulée (minutes)
- **Contrôle du temps écoulé :** sélectionnez la foyer avec ◴ . Le voyant de la foyer clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps écoulé.

Downloaded from www.vandenborre.be

- **Arrêt de la fonction CountUp Timer:** sélectionnez le foyer avec et appuyez sur + ou − pour désactiver le minuteur. Le voyant du foyer s'éteint.

Compte-minutes

Vous pouvez vous servir du minuteur comme **compte-minutes** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur + ou − du minuteur pour régler la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

STOP+GO Activation de la fonction STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.

- **Appuyez sur STOP+GO pour activer** cette fonction. Le symbole s'allume.
- **Appuyez sur STOP+GO pour désactiver** cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.
STOP+GO verrouille l'intégralité du bandeau de commande, à l'exception de la touche sensitive .

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande mais pas la touche . Vous pouvez mettre l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur le symbole . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.
Le minuteur fonctionne encore.
Appuyez sur le symbole pour désactiver cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.
La mise à l'arrêt de l'appareil désactive automatiquement cette fonction.

Le dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson** .
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson** . Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . Le symbole s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt avec , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

Downloaded from www.vandenborre.be

OffSound Control (Désactivation/activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Éteignez l'appareil.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. 60 s'affiche, l'appareil est en mode standard. Appuyez sur +, 0 s'affiche et le signal sonore s'arrête.
Dans ce cas, le signal sonore retentit uniquement si vous appuyez sur ⏻ , si le décompte du minuteur est terminé, ou si le bandeau de commande est couvert.

Activation des signaux sonores

Éteignez l'appareil.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. 0 s'affiche indiquant que le signal sonore est désactivé. Appuyez sur +, 60 apparaît, signalant que l'appareil est en mode standard. Le signal sonore est activé.

CONSEILS UTILES

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

⚠ Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adapté :** un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum..
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

ℹ **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
Dimensions de l'ustensile : Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum égal à environ les 3/4 de la taille de la zone de cuisson.

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Öko Timer (Minuteur Eco)

Pour réaliser des économies d'énergie, le foyer s'éteint automatiquement avant le signal du minuteur. La réduction du temps de cuisson dépend de la puissance et de la durée de la cuisson.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuis-son	Adapté à :	Durée	Conseils
⏑ 1	Conserver les aliments cuits au chaud	selon besoin.	Recouvrir
1-3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson.
3-5	Riz et plats à base de riz ; cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande	20-45 min.	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide.
7-9	Faire cuire à la vapeur des pommes de terre	20-60 min.	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Cuisson à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon besoin.	Retourner à mi-cuisson.
12-13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, longe de bœuf, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, de la viande (goulasch, bœuf en daube), grande friture pour frites.		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

AVERTISSEMENT
Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
3. Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**

Downloaded from www.vandenborre.be

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Cause possible et solution
Impossible de mettre en fonctionnement l'appareil ou de le faire fonctionner.	• Vous avez effleuré 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensitive à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • La sécurité enfants, la fonction verrouillage des touches ou la fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil.
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensitives. Dégagez les touches sensitives.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée qu'un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, contactez le service après-vente.
Le niveau de cuisson varie	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis s'arrête. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert ⏻ . Dégagez la touche sensitive.
[-] s'allume	• L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement. • La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.
[F] s'allume	• Aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Plat de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adéquat. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
[E] et un chiffre s'affichent.	Erreur du système électronique. Débranchez l'appareil de l'alimentation pendant quelques instants. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez. Si [E] s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Symptôme	Cause possible et solution
E4 s'allume	Erreur du système électronique car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un plat de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le plat de cuisson chaud. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement après 30 secondes environ. E4 doit disparaître. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez s'il figure au chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.
Aucun signal sonore quand vous appuyez sur les touches du bandeau	Les signaux sont désactivés. Activez les signaux sonores.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.
En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au Service Après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.aeg-electrolux.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

892931896-B-032010